












Wochenmenü KW 5

	Montag 26.1.26	Dienstag 27.1.26	Mittwoch 28.1.26	Donnerstag 29.1.26	Freitag 30.1.26
Essen 1	Linsen-Kokosmilch-Suppe mit Pak-Choi und Karotte Allergene Zusatzstoffe I 3 15  Preis 6,90 €	Süßkartoffel-Sweet-Chili Bowl mit Eisberg, Gurken, roter Zwiebel, Cherrytomaten, Bohne und Mandeln dazu grünem Aioli Dressing F H J 3  Preis 8,50 €	Frühlingsbowl mit Ei, Rote Bete, Süßkartoffel, Römersalat, Mais, Sesam, Frühlinslauch, Couscous dazu Honig-Senf-Dressing A C J K L 6 8 15  Preis 8,50 €	Linguini in Gorgonzola-Spinatsauce dazu geröstete Walnuss A G H L 3 13 15  Preis 6,90 €	Gemüse-Köttbular mit Kartoffel - Erbsenstampf und Paprikasauce A C I L 12 13 16  Preis 7,90 €
Essen 2	Cremiges Thai Curry mit Brokkoli, Paprika, Tofu, Bambussprossen, Erbsen, Koriander und Ingwer dazu Langkornreis Allergene Zusatzstoffe A F 3 12 15  Preis 7,50 €	Kürbis Mac`n Cheese mit Crunch Brösel A G J 1 3 8 15  Preis 6,90 €	Veganer Tortellini-Auflauf mit Spinat und Weißkrautsalat A I L 12 15 16  Preis 7,50 €	Kokos-Tofu-Curry mit Paprika, Mangold und Champignon dazu Langkornreis A F L 15  Preis 7,50 €	Spaghetti mit Hackbällchen und Tomatensauce A C J 8 16 Preis 7,50 €
Essen 3	Spirelli mit Gulasch vom Schwein und Reibekäse Allergene Zusatzstoffe A G I L 13 Preis 6,90 €	Hausgemachte Kohlroulade in Bratensauce mit Weißkohl dazu Salzkartoffeln A C I J 8 Preis 7,90 €	Hühnersuppe mit Nudeln, Möhren und Erbsen A Preis 6,90 €	Mexican Street Bowl mit Hähnchenstreifen, Mais, Kidney Bohnen, Tomaten, Tortillachips, Couscous und Kreuzkümmel dazu grünem Aioli Dressing A F J 3 Preis 8,90 €	
Essen 4					

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel (n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert / mit genetisch veränderten Zutaten hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin, 15 geschwefelt, 16 Knoblauch

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen, N Weichtiere